BOMANN®

DÖRRER DR 435 CB

Droger • Machine à lyophiliser • Essiccatore • Dissecador • Food Dehydrator
Suszarka • Aszaló • Сушка для продуктів • Сушилка для фруктов • أوعية تجفيف الأغذية

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio
Istruzioni per l'uso • Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Használati utasítás • Інструкція з експлуатації
Руководство по эксплуатации • دليل المستخدم

CE

Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠ WARNUNG:
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠ ACHTUNG:
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS:
Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
  Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

  ⚠ WARNUNG!
  Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Spezielle Sicherheitshinweise für Dörrer

- Tauchen Sie den Deckel des Dörrers auf keinen Fall in Wasser. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feuchtigkeits- und wärmebeständige Fläche.
- Bei empfindlichen Oberflächen legen Sie bitte eine hitzebeständige Platte unter.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Betreiben Sie das Gerät, wegen der aufsteigenden Hitze und der Dämpfe, nicht unter Hängeschränken.

- Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand (30 cm) zu leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbel, Vorhänge, etc.! Bauen Sie das Gerät auf keinen Fall in Schränke ein.
- Halten Sie 10 cm Abstand zu Wänden.
- **Lüftung:** Halten Sie die Lüftungsschlitze immer frei.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kinder, die jünger sind als 8 Jahre, sind von dem Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Vor der Inbetriebnahme

- Entnehmen Sie, wenn vorhanden alle Verpackungs- bzw. Transportsicherungen aus dem Gerät. Reiben Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch ab. Dies entfernt Staub, der sich während des Transports dort angesammelt haben könnte. Setzen Sie die Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose 230 V, 50 Hz. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, rutschfeste Fläche.

Das Trocknen von Lebensmitteln

Das Trocknen von Lebensmitteln ist ein effizienter Weg, um Obst, Gemüse, Kräuter, Fleisch und Anderes haltbar zu machen. Die Aufbewahrung getrockneter Lebensmittel ist einfach und benötigt wenig Lagerraum. Die Haltbarkeit kann durch die Lagerung in luftdichten Behältern noch verlängert werden.

Bitte beachten Sie, dass Lebensmittel die Sie zu Hause, in Ihrem Trockenobstbereiter, hergestellt haben anders aussehen können, als Fertigprodukte, die Sie im Supermarkt oder Bio-Geschäft kaufen. Die Ursache hierfür liegt darin, dass Sie in Ihrem Trockenobstbereiter weder künstliche Farbstoffe noch Konservierungsmittel benutzen.

Sie können den Trockenprozess auch (teilweise) wieder rückgängig machen, indem Sie getrocknetes Obst oder Gemüse einfach in kaltem Wasser einweichen oder mitkochen.

Trocknen von Obst und Gemüse

1. Bitte waschen Sie das Obst bzw. Gemüse gründlich.
2. Entfernen Sie ggf. Kerne, Steine und alle schadhaften Stellen.
3. Schneiden, raspeln Sie Ihre Lebensmittel die Sie trocknen möchten in gewünschte Stücke (z.B. Aprikosen in Hälften schneiden).
4. Je nach Wunsch können Sie Gemüse vorblanchieren, Obst mit etwas Zitrone, Zucker, Zimt, Honig oder Kokosnuss-Raspeln beträufeln.
5. Obst mit natürlich gewachster Schale (z. B. Trauben und Feigen) und langen Garzeiten sollte blanchiert werden.
6. Legen Sie die Früchte so auf das/die Gitter, dass die Früchte sich nicht berühren. Jedes Gitter kann ca. 3 klein geschnittene Äpfel aufnehmen.

7. Sie können bis zu 5 Gitter gleichzeitig benutzen.
8. Legen Sie den Deckel auf und schließen Sie das Gerät.
9. Schalten Sie den Trockenobst-Bereiter mit dem EIN-/AUS Schalter ein.

Bitte beachten Sie, dass die Trocknungszeiten auch von der Umgebungstemperatur abhängen. Einige Lebensmittel benötigen bis zu 12 Stunden.

Trocknen von Fleisch

1. Entfernen Sie Fett und Sehnen vom Fleisch. Schneiden Sie das Fleisch dann in schmale Streifen
2. Marinieren Sie das Fleisch für 6-8 Stunden.
3. Legen Sie die Streifen auf das/die Gitter.
4. Auch hier können bis zu 5 Gitter gleichzeitig benutzen.
5. Legen Sie den Deckel auf und schließen Sie das Gerät.
6. Schalten Sie das Gerät mit dem EIN-/AUS Schalter ein.

Auch hier hängt die Trocknungszeit von der Umgebungstemperatur ab. Fleisch benötigt ca. 8-10 Stunden.

Bevor Sie prüfen, ob Ihr Lebensmittel ausreichend getrocknet ist, sollten Sie es für einige Zeit kühl lagern. Getrocknete Lebensmittel sollten sich fest anfühlen. Bitte achten Sie darauf, dass keine weichen Stellen vorhanden sind.

Trocknen von Blütenblättern und Kräutern

1. Schneiden Sie die Blumen/Kräuter, wenn möglich am späten Nachmittag (bitte nicht früh am Morgen, da sich dann noch zu viel Feuchtigkeit (Tau) auf den Blütenblättern /Kräutern befindet.
2. Suchen Sie Blüten bzw. Kräuter aus, die fest und noch nicht ganz aufgeblüht sind. Vollständig aufgeblühte Blumen verlieren während des Trocknens die Blütenblätter. Bei Kräutern können Sie sowohl ganze Kräuterstiele als auch einzelne Blätter verwenden.
3. Legen Sie das/die Gitter dünn mit den Blüten aus.
4. Gehen Sie jetzt vor, wie unter Punkt 7 bis 8 (Trocknen von Obst und Gemüse) beschrieben.
5. Um aus Ihren getrockneten Blüten ein Potpourri herzustellen, geben Sie die getrockneten Blumen bzw. Blütenblätter in einen luftdicht verschließbaren Behälter (vorzugsweise aus Glas).

Reinigung

⚠ WARNUNG:
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor der Reinigung!
- Warten Sie bis das Gerät vollständig abgekühlt ist!
- Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

⚠ ACHTUNG:
- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.

⚠ ACHTUNG:
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

- Reinigen Sie das Gehäuse nach der Benutzung mit einem leicht feuchten Tuch.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in Gehäuseöffnungen dringt. Dies könnte das Gerät beschädigen oder zu einem elektrischen Schlag führen.
- Die Ablagen ohne elektrischen Anschluss können Sie von Hand in einem Spülbad reinigen.

Technische Daten

Modell:..... DR 435 CB
Spannungsversorgung:.....220-240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:.....250 W
Schutzklasse: II
Nettogewicht:.....ca. 1,66 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät DR 435 CB in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

   Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

   Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

   Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob

durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.

4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

Garantieabwicklung

24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI - Internet-Serviceportal zur Verfügung.

www.sli24.de

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal **www.sli24.de** an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal **www.sli24.de** online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

1. **Anmelden**
2. **Einpacken**
3. **Ab zur Post damit**

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Unser Serviceportal **www.sli24.de** bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ's, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor uw keuze van dit product. We hopen dat u er veel plezier van beleeft.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

⚠ WAARSCHUWING:
Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico's.

⚠ LET OP:
Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

OPMERKING:
Kenmerkt tips en informatie voor u.

Algemene Veiligheidsinstructies

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.

Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.

- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netsteker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerd persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

⚠ WAARSCHUWING!
Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking!**

- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Speciale veiligheidsinformatie voor drooginstallaties

- Dompel de deksel van de drooginstallatie nooit onder water. Dit kan leiden tot een elektrische schok of brand.
- Gebruik het apparaat niet in combinatie met een externe schakelklok of een separate afstandsbediening.
- Plaats het apparaat op een vocht- en hittebestendig werkvlak.
- Gebruik bij gevoelige oppervlakken a.u.b. een hittebestendige plaat als onderlegger.
- Beweeg het apparaat niet zolang het in bedrijf is.
- Gebruik het apparaat vanwege de opstijgende hitte en de dampen niet onder hangkasten.

- Houdt u voldoende veiligheidsafstand ten opzichte van licht ontvlambare voor werpen zoals meubels, gordijnen enz. (30 cm). Monteer het apparaat in géén geval in kasten.
- Houd voor de veiligheid 10 cm afstand tot de muur.
- **Verluchting:** Houd de verluchtingsgleuven altijd vrij.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** in de leeftijd vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren begrijpen.
- **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en **onderhoud door de gebruiker** mogen niet door kinderen worden verricht, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en begeleid worden.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Vóór de ingebruikname

- Verwijder alle eventuele verpakkingsresten en transportbeveiligingen uit het apparaat. Veeg alle onderdelen af met een vochtige doek. Zo verwijdert u het stof dat zich daar mogelijk tijdens het transport verzameld heeft. Plaats alle onderdelen weer in omgekeerde volgorde in het apparaat.
- Sluit de netsteker aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V 50 Hz. U vindt de desbetreffende gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- Controleer of het apparaat in de uitgeschakelde stand staat.
- Plaats het apparaat op een droge, niet-gladde ondergrond.

Het drogen van levensmiddelen

Het drogen van levensmiddelen is een uitstekende manier om fruit, groenten, kruiden, vlees en andere producten houdbaar te maken. De bewaring van deze levensmiddelen is eenvoudig en vraagt weinig bergruimte. De houdbaarheid kan nog worden verlengd door het bewaren in luchtdichte containers (trommels, dozen, blikken, potten).

U moet wel bedenken dat de levensmiddelen die u thuis droogt er anders uitzien dan de kant-en-klaar-producten die u in de supermarkt of de reformwinkel koopt. Dat komt omdat u in uw droger geen kunstmatige kleurstoffen of conserveringsmiddelen gebruikt.

U kunt het droogproces ook (ten dele) weer ongedaan maken door het gedroogde fruit of de groente gewoon in koud water te weken of mee te koken.

Fruit en groenten drogen

1. Was het fruit/de groenten zorgvuldig.
2. Verwijder eventuele pitten en alle slechte plekken.
3. Rasp of snijd de levensmiddelen die u wilt drogen in de gewenste stukken (bijv. abrikozen in helften verdelen).
4. Al naargelang uw voorkeur kunt u groenten tevoren blancheren of citroen, suiker, kaneel, honing of kokosrasp over het fruit druppelen/strooien.
5. Fruit met natuurlijk gegroeide schil (bijv. druiven en vijgen) en met lange gaartijden moet geblancheerd worden.
6. Leg de vruchten zodanig op het rooster dat zij elkaar onderling niet raken. Op elk rooster passen ca. 3 kleingesneden appels.
7. U kunt maximaal 5 roosters gelijktijdig gebruiken.
8. Plaats het deksel en sluit het apparaat.
9. Schakel de droger in met de AAN-/UIT-schakelaar.

Houd er rekening mee dat de droogtijden ook afhankelijk zijn van de omgevingstemperatuur. De droogtijd voor sommige levensmiddelen kan oplopen tot 12 uur.

Vlees drogen

1. Verwijder vet en pezen van het vlees. Snijd het vlees vervolgens in smalle repen.
2. Leg het vlees 6-8 uur in een marinade.
3. Leg de repen op het/de rooster/s.
4. Ook hier kunt u maximaal 5 roosters gelijktijdig gebruiken.
5. Plaats het deksel en sluit het apparaat.
6. Schakel de droger in met de AAN-/UIT-schakelaar.

Ook hier is de droogtijd afhankelijk van de omgevingstemperatuur. Voor vlees bedraagt de droogtijd ca. 8-10 uur.

Voordat u controleert of het vlees voldoende gedroogd is, moet u het enkele uren op een koele plaats leggen. Gedroogde levensmiddelen moeten stevig aanvoelen. U moet er goed op letten dat nergens meer zachte plekken zijn.

Bloemblaadjes en kruiden drogen

1. Pluk/snijd de bloemen/kruiden zo mogelijk laat in de namiddag nooit vroeg in de morgen omdat er dan nog te veel (dauw) op de bloemblaadjes/kruiden ligt.
2. Zoek de bloemen of kruiden uit die vast en nog niet helemaal opengebloeid zijn. Volledig opgengebloeide bloemen verliezen hun blaadjes bij het drogen. Bij kruiden kunt u zowel hele kruidenstelen als losse blaadjes gebruiken.
3. Verdeel een dunne laag over het/de rooster/s.
4. Ga verder te werk zoals onder punt 7 - 8 (fruit en groenten drogen) beschreven staat.
5. Om uw gedroogde bloemen te gebruiken voor een potpourri, kunt u ze het best in een luchtdichte container bewaren (bij voorkeur glas).

Reiniging

⚠ WAARSCHUWING:

- Trek vóór de reiniging van het apparaat altijd de steker uit de contactdoos!
- Wacht totdat het apparaat volledig is afgekoeld!
- Dompel het apparaat voor de reiniging niet onder water. Dit zou tot een elektrische schok of brand kunnen leiden.

⚠ LET OP:

- Gebruik géén draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

- Reinig de behuizing na gebruik met een lichtjes bevochtigde doek.
- Verzeker dat geen vloeistof in openingen van de behuizing dringt. Dit zou het apparaat kunnen beschadigen of tot een elektrische schok kunnen leiden.
- De opvangbakken kunnen met de hand worden gereinigd in een kom met water, waarbij het apparaat wordt losgekoppeld van de netstroom.

Technische Gegevens

Model: ..... DR 435 CB
Spanningstoevoer: .....220-240 V~, 50 Hz
Opgenomen vermogen:..... 250 W
Beschermingsklasse: II
Nettogewicht.....ong. 1,66 kg

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het "vuilnisbak"-symbool

Houd rekening met het milieu, gooi elektrische apparaten niet weg bij het huishoudafval.

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelpunten.

Help potentiële milieu- en gezondheidsgevaren door onverantwoordelijk wegwerpen te voorkomen.

Draag bij aan hergebruik en ander opnieuw gebruik van oude elektrische en elektronische apparaten.

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :

⚠ AVERTISSEMENT :
Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

⚠ ATTENTION :
Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

NOTE :
Attire votre attention sur des conseils et informations.

Conseils généraux de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

  ⚠ AVERTISSEMENT !
  Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement !**

- Respectez les "Conseils de sécurité spécifiques" cidessous.

FRANÇAIS

Informations de sécurité spécifiques pour les deshydrateurs

- N'immergez jamais le couvercle du deshydrateur dans l'eau, cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sur une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Posez l'appareil sur une surface plane, résistant à l'humidité et à la chaleur.
- Pour les surfaces fragiles, placez une plaque résistant à la chaleur sous l'appareil.
- Ne bougez jamais l'appareil pendant le fonctionnement.

- En raison de la montée d'air chaud et de vapeur, n'utilisez jamais l'appareil sous un élément haut de cuisine.
- Prévoyez un espace de sécurité suffi sant, à l'écart des objets facilement infl ammables tels que les meubles, les rideaux, etc. (30 cm). Ne fixez en aucun cas votre appareil dans un meuble.
- Conservez une distance de sécurité de 10 cm par rapport aux murs.
- **Aération :** Toujours maintenir les fentes d'aération dégagées.
- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** de 8 ans et plus et les personnes atteintes de handicap mental, physique ou sensoriel ou les personnes qui manquent d'expérience ou de connaissances s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions à propos de **l'utilisation de l'appareil** d'une manière sûre et s'ils en comprennent les dangers.
- **Les enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et **l'entretien par l'utilisateur** ne peuvent pas être effectués par les enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Avant la première utilisation

- Retirez, le cas échéant, tous les emballages et sécurités de transport de l'appareil. Essuyez toutes les pièces de l'appareil avec un torchon humide. Cela permet d'éliminer la poussière ayant pu se déposer pendant le transport. Remontez les pièces de l'appareil en procédant dans le sens inverse.
- Branchez le câble dans une prise de courant en bon état de fonctionnement de 230 V, 50 Hz. Les données s'y rapportant se trouvent sur la plaque signalétique.
- Veillez à ce que l'appareil soit arrêté.
- Placez l'appareil sur une surface sèche et antidérapante.

Pour lyophiliser des produits alimentaires

La lyophilisation de produits alimentaires est un moyen effi cace de conserver les fruits, légumes, herbes, viandes et autres. Le rangement de produits alimentaires lyophilisés est facile et nécessite peu de place. La durée de conservation peut encore être allongé grâce à un rangement dans des boîtes hermétiques.

Il faut souligner que les produits alimentaires lyophilisés par vos soins à l'aide de l'appareil ne ressemblent pas aux produits préparés que vous trouvez en supermarchés ou magasins biologiques. Cela s'explique par le fait que votre machine à lyophiliser n'utilise aucun colorant artifi ciel ni produit de conservation.

Vous pouvez également annuler (partiellement) le processus de lyophilisation en trempant les fruits ou légumes lyophilisés dans l'eau froide ou en les utilisant dans une cuisson.

Pour lyophiliser des fruits et légumes

1. Lavez consciencieusement les fruits ou légumes.
2. Retirez le cas échéant les pépins, noyaux et tous les endroits abîmés.

3. Coupez ou râpez les aliments que vous allez lyophiliser à la taille voulue (coupez par. ex. les abricots en deux).
4. Vous pouvez, si vous le souhaitez, blanchir les légumes ou recouvrir légèrement les fruits de citron, sucre, cannelle ou noix de coco râpée.
5. Les fruits diffi ciles à peler (comme les raisins ou fi gues) et long à cuire doivent être d'abord blanchies.
6. Placez les fruits sur la grille de façon à ce qu'ils ne se touchent pas les uns les autres. Chaque grille peut contenir env. 3 pommes coupées en petits morceaux.
7. Vous pouvez utiliser jusqu'à 5 grilles simultanément.
8. Fermez avec le couvercle et branchez l'appareil.
9. Mettez votre appareil en marche à l'aide de l'interrupteur Marche / Arrêt.

Il est à signaler que le temps de lyophilisation dépend aussi de la température ambiante. Certains aliments nécessitent jusqu'à 12 heures.

Description des pièces

1. Retirez le gras et les nerfs. Coupez ensuite des bandes de viande fi nes.
2. Laissez mariner 6 à 8 heures.
3. Placez les bandes de viandes sur la ou les grille(s).
4. Vous pouvez là aussi utiliser jusqu'à 5 grilles simultanément.
5. Fermez avec le couvercle et branchez l'appareil.
6. Mettez votre appareil en marche à l'aide de l'interrupteur Marche / Arrêt.

Ici aussi le temps de lyophilisation dépend de la température ambiante. La viande nécessite env. 8 à 10 heures.

Il est conseillé de laisser refroidir les aliments avant de vérifi er s'ils sont suffi samment lyophilisés. Les aliments lyophilisés doivent être durs au toucher. Assurez-vous qu'aucun endroit n'est mou.

Pour lyophiliser des pétales et herbes

1. Coupez les fl eurs ou herbes si possible en fi n d'après-midi (évitez de le faire tôt le matin car les pétales et herbes sont encore trop humides (rosée)).
2. Choisissez des fl eurs et herbes fermes et pas encore complètement éclos. Les fl eurs complètement écloses perdent leurs pétales pendant la lyophilisation. Pour les herbes, vous pouvez utiliser toute la queue ou seulement certaines feuilles.
3. Etalez les pétales fi nement sur la ou les grille(s).
4. Procédez maintenant comme décrit dans les points 7 et 8 (Pour lyophiliser des fruits et légumes).
5. Pour composer un pot-pourri à l'aide des pétales lyophilisés, placez-les dans un récipient hermétique (de préférence en verre).

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT :
- Débranchez toujours l'appareil avant le nettoyage !
- Attendez que l'appareil ait complètement refroidi !
- En aucun cas plonger l'appareil dans de l'eau pour le nettoyer. Vous risqueriez de provoquer une électrocution ou un incendie.

⚠ ATTENTION :
- Ne pas utiliser de brosse en fil de fer ou autres objets abrasifs.
- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs.

- Nettoyez le boîtier après l'utilisation à l'aide d'un chiffon légèrement mouillé.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans les ouvertures du boîtier qui risqueraient alors d'endommager l'appareil ou de provoquer une électrocution.
- Les dépôts peuvent être nettoyés à la main dans un bol d'eau lorsque l'appareil est débranché du secteur.

Données techniques

Modèle : ..... DR 435 CB
Alimentation : .....220-240 V~, 50 Hz
Consommation : ..... 250 W
Classe de protection :..... II
Poids net :.....environ 1,66 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Elimination

Signification du symbole “Elimination”

Prendre soin de l’environnement, ne pas jeter des appareils électriques avec les ordures ménagères.

Porter les appareils électriques obsolètes ou défectueux dans les centres de récupération municipaux.

Aider à éviter les impacts potentiels sur l’environnement et la santé en luttant contre les déchets sauvages.

Vous contribuerez ainsi au recyclage et autres formes de réutilisation des appareils électriques usagés.

Votre municipalité vous fournira les informations nécessaires sur les centres de collecte.

Instrucciones de servicio

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

⚠ AVISO:
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

⚠ ATENCIÓN:
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

NOTA:
Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.

  No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

  ⚠ AVISO!
  No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**
- Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad…” indicadas a continuación.

ESPAÑOL

Información especial de seguridad para unidades deshidratadoras

- No sumerja nunca la tapa de la unidad deshidratadora en agua. Puede provocar electrocución o incendio.
- No utilice el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, resistente a la humedad y al calor.
- En caso de tener una superfi cie delicada, por favor ponga por debajo una tabla resistente al calor.
- No mueva el aparato, si está en funcionamiento.

- No utilice el aparato, por el calor ascedente y los vapores, debajo de armarios suspendidos.
- Mantenga suficiente distancia de seguridad contra objetos fácilmente inflamables como muebles, cortinas, etc. (30 cm). En ningún caso aloje el aparato en armarios.
- Mantenga una distancia de seguridad con respecto a las paredes de 10 cm.
- **Ventilación:** Mantenga las ranuras de ventilación siempre libres.
- Este aparato puede ser usado por **niños** de 8 o más años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos implicados.
- Los **niños** no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el **mantenimiento del usuario** no deben ser realizados por **niños** menores de 8 años, y en este caso con supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Antes de la puesta en marcha

- Aparte, en caso de que haya material de embalaje o de protección de transporte, el material del aparato. Limpie todas las piezas con un trapo humedecido. Esto elimina el polvo que se haya podido acumular durante el transporte. Monte las piezas en orden inverso.
- Introduzca la clavija en una caja de enchufe con tomatierra 230 V, 50 Hz e instalada por la norma. Las indicaciones para ello, las encontrará en la placa indicadora de tipo del aparato.
- Tenga atención que el aparato esté desconectado.
- Coloque el aparato sobre una superficie seca y antideslizante.

El secado de alimentos

El secado de alimentos es un medio eficaz de conservar fruta, verdura, hierbas, carne y otros alimentos. El almacenamiento de alimentos desecados es fácil y necesita poco espacio de almacenamiento. La duración se puede alargar almacenando los alimentos en recipientes herméticos.

Por favor recuerde que los alimentos desecados en casa con su desecador, pueden tener otra apariencia que los mismos alimentos comprados en el supermercado o en una tienda ecológica. El motivo es que con su desecador no utilizará ni colorantes artificiales ni conservantes.

Puede (parcialmente) anular el proceso de desecado, remojando la fruta o la verdura desecada en agua fría o cociendola.

Desecado de fruta y de verdura

1. Por favor lave a fondo la fruta y la verdura.
2. En caso de que haya, aparte las pepitas, los huesos y recorte los trozos machacados.
3. Corte, escofine los alimentos que quiera desecar en el tamaño deseado (p.ej. los albaricoques se suelen cortar por la mitad).
4. Según su deseo puede blanquear la verdura, la fruta con un poco de limón, azúcar, canela, miel o espolvorear ralladuras de coco.
5. La fruta con piel encerada por naturaleza (p.ej. uvas o higos) y tiempo largo de cocción, deberían ser blaqueadas.

6. Coloque las piezas de fruta de tal forma sobre la parrilla que no se rocen las piezas. Cada parrilla tiene el espacio para colocar aprox. 3 manzanas cortadas en trozos pequeños.
7. Puede utilizar hasta 5 parrillas al mismo tiempo.
8. Coloque la tapadera y cierre el aparato.
9. Conecte el desecador con el conectador / desconectador.

Por favor tenga atención que el tiempo de desecado también depende de la temperatura del aire ambiente. Algunos alimentos necesitan hasta 12 horas.

Desecado de carne

1. Aparte la grasa y los nervios de la carne. Corte ahora la carne en tiras estrechas.
2. Aliñe la carne durante 6 a 8 horas.
3. Coloque las tiras sobre la parrilla.
4. También aquí puede utilizar hasta 5 parrillas al mismo tiempo.
5. Coloque la tapadera y cierre el aparato.
6. Conecte el desecador con el conectador / desconectador.

También aqui depende el tiempo de desecado de la temperatura del aire ambiente. Normalmente necesita la carne de 8 a 10 horas.

Antes de supervisar, si su alimento está suficientemente desecado, debería almacenarlo por un tiempo en un lugar frío. Alimentos desecados deben tener el tacto duro. Por favor tenga atención que no queden trozos blandos.

Desecado de pétalos e hierbas

1. Corte las flores/hierbas, si es posible por la tarde (por favor no por la mañana temprana, ya que las flores/hierbas tendrían todavía demasiada humedad del rocío).
2. Escoja pétalos y hierbas que estén todavía fuertes y no de todo florecidas. Las flores florecidas pierden durante el proceso de desecado los pétalos. En caso de las hierbas puede utilizar toda la hierba con el peyón o solamente las hojas.
3. Coloque las flores sobre la(s) parrilla(s).
4. Ahora proceda como indicado bajo el punto 7 y 8 (desecado de fruta y de verdura).
5. Para hacer de sus flores desecadas un potpourri, ponga las fl ores en un recipiente que se deje cerrar de forma hermética (preferentemente de vidrio).

Limpieza

⚠ AVISO:
- ¡Antes de la limpieza retire siempre la clavija de red de la caja de enchufe!
- ¡Espere hasta que el aparato se haya enfríado por completo!
- Para la limpieza, en ningún caso sumergir el aparato en agua. Podría causar un electrochoque o un incendio.

⚠ ATENCIÓN:
- No utilice un cepillo de alambre u objetos abrasivos.
- No utilice detergentes agresivos o abrasivos.

- Limpie la carcasa después del uso con un paño algo húmedo.
- Tenga en cuenta que no entre líquido en las aberturas de la carcasa. Esto puede dañar el equipo o conllevar a un choque eléctrico.
- Los restos pueden limpiarse a mano en un recipiente de agua con la unidad desconectada de la corriente.

Datos técnicos

Modelo: ..... DR 435 CB
Suministro de tensión:..... 220-240 V~, 50 Hz
Consumo de energía: ..... 250 W
Clase de protección:..... II
Peso neto:..... ca. 1,66 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo "cubo de basura"

Cuide del medio ambiente, no deseche aparatos eléctricos con los residuos domésticos.

Deseche los aparatos eléctricos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación de residuos inadecuada.

Contribuye al reciclaje y otros modos de uso de aparatos eléctricos y electrónicos viejos.

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l' uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all' apparecchio:

⚠ AVVISO:
Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

⚠ ATTENZIONE:
Indica possibili pericoli per l' apparecchio o altri oggetti.

NOTA:
Mette in risalto consigli ed informazioni.

Norme di sicurezza generali

ITALIANO

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l' apparecchio senza sorveglianza. Spegnere sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc,) fuori dalla portata dei bambini.

⚠ AVVISO!
Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.
Pericolo di soffocamento!

- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

Particolari informazioni di sicurezza per disidratatori

- Non immergere mai il coperchio del disidratatore in acqua. Questo può determinare scosse elettriche o incendio.
- Non usare l'apparecchio con un timer esterno oppure con un sistema di telecomando esterno.
- Porre l'apparecchio su una superficie piana e resistente all'umidità e al calore.
- Nel caso di superfi ci delicate mettere sotto l'apparecchio una piastra resistente al calore.
- Non muovere l'apparecchio mentre è in funzione.
- Data la fuoriuscita di calore e vapori, non mettere in funzione l'apparecchio sotto armadi pensili.

- Tenere l'apparecchio a una distanza sufficiente dagli oggetti facilmente infi ammabili, quali per esempio i mobili, le tende, ecc. (30 cm). Non montare assolutamente l'apparecchio all'interno di armadi.
- Tenere una distanza di sicurezza di 10 cm dalle pareti.
- **Ventilazione:** tenete sempre libere le feritoie di ventilazione.
- Questo dispositivo può essere usato da **bambini** di età dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenze se in presenza di persone che controllano e sanno **usare il dispositivo** in modo sicuro e capiscono i pericoli coinvolti.
- Il **bambini** non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la **manutenzione utente** non devono essere eseguiti da **bambini**, a meno che di età superiore agli 8 anni e non siano controllati.
- Tenere il dispositivo e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Prima della messa in funzione

- Se presenti, togliere dall'apparecchio tutte le sicure di imballaggio e trasporto. Strofinare tutti i pezzi con un panno umido che rimuoverà la polvere che potrebbe essersi accumulata durante il trasporto. Reinserire i pezzi in ordine inverso.
- Inserire la spina in una presa con contatto di terra da 230 V, 50 Hz regolarmente installata. Queste indicazioni sono riportate sulla targhetta dell'apparecchio.
- Fare attenzione che l'apparecchio sia spento.
- Mettere l'apparecchio su una superficie asciutta e non scivolosa.

Essiccare generi alimentari

L'essiccazione di generi alimentari è un metodo efficace per rendere conservabili la frutta, la verdura, le erbe aromatiche, la carne e altri generi alimentari. La conservazione dei generi alimentari essiccati è semplice e occupa poco spazio. La durata di conservazione può essere prorogata ulteriormente mettendo i generi alimentari in contenitori sotto vuoto.

Per cortesia tenete presente che i generi alimentari che avete essiccato a casa, nell'essiccatore, possono avere un altro aspetto rispetto ai generi alimentari che si acquistano al supermercato o in erboristeria. La ragione risiede nel fatto che nel vostro essiccatore non utilizzate né coloranti artificiali né conservanti.

Si può anche annullare (in parte) il processo di essiccazione semplicemente ammorbidendo o cuocendo la frutta o la verdura secca in acqua fredda.

Essiccazione di frutta e verdura

1. Lavare bene la frutta o la verdura.
2. Togliere eventuali semi, noccioli e altre componenti dannose.
3. Tagliare o grattugiare i generi alimentari che volete essiccare nella forma desiderata (per esempio tagliare le albicocche a metà).
4. Se lo desiderate la verdura può essere prima scottata e la frutta cosparsa di limone, zucchero, cannella, miele o noce di cocco grattugiata.

5. La frutta con la buccia passata naturalmente con cera (per esempio uva e fichi) e con tempi di cottura lunghi dovrebbe essere prima scottata.
6. Porre i frutti sulla/sulle grate in modo che non si tocchino. Ogni grata può portare ca. 3 mele tagliate in pezzi piccoli.
7. Si possono usare fino a 5 grate contemporaneamente.
8. Mettere il coperchio e chiudere l'apparecchio.
9. Accendere l'essiccatore per la frutta con l'interruttore on/off.

Per cortesia tener presente che i tempi di essiccazione dipendono anche dalla temperatura ambiente. Alcuni generi alimentari necessitano fino a 12 ore.

Essiccazione di carne

1. Togliere il grasso e i tendini dalla carne. Tagliare la carne in strisce sottili.
2. Marinare la carne per 6-8 ore.
3. Mettere le strisce sulla/e grata/e.
4. Anche qui si possono utilizzare contemporaneamente fino a 5 grate.
5. Mettere il coperchio e chiudere l'apparecchio.
6. Accendere l'apparecchio con l'interruttore on/off.

Anche qui i tempi di essiccazione dipendono dalla temperatura ambiente. La carne necessita di ca. 8-10 ore.

Prima di controllare se i vostri generi alimentari sono sufficientemente essiccati, dovreste metterli a freddo per un po'. I generi alimentari essiccati hanno una consistenza fissa. Per cortesia controllare che non ci siano punti molli.

Essiccazione di fiori e erbe aromatiche

1. Tagliare i fiori/le erbe se possibile nel tardo pomeriggio (non la mattina presto perché sui petali e sulle erbe aromatiche c'è ancora troppa umidità (rugiada).
2. Cercare fiori o erbe aromatiche che siano ancora consistenti e non del tutto fioriti. Durante l'essiccazione i fiori completamente fioriti perdono i petali. Per le erbe aromatiche potete utilizzare sia gambi interi che singole foglie.
3. Ricoprire la/e grata/e con uno strato sottile di fiori.
4. Procedere ora come descritto nei punti 7 e 8 (essiccazione di frutta e verdura).
5. Per fare un potpourri con i vostri fiori secchi versate i fiori o le foglie seccati in un contenitore a chiusura sottovuoto (preferibilmente di vetro).

Pulizia

⚠ AVVISO:
- Staccare sempre la spina prima della pulizia!
- Attendere finché l'apparecchio è completamente raffreddato!

⚠ AVVISO:
- In nessun caso immergere l'apparecchio in acqua per la pulizia. Ne potrebbe conseguire un corto circuito o incendio.

⚠ ATTENZIONE:
- Non usare pagliette o altri oggetti abrasivi.
- Per la pulizia non usare detersivi forti o abrasivi.

- Dopo l'uso pulite la carcassa con un panno leggermente inumidito.
- Fate attenzione che non penetrino liquidi nei fori della carcassa. Ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio o provocare una scossa elettrica.
- I depositi possono essere ripuliti manualmente in una scodella con l'unità scollegata dalla corrente elettrica.

Dati tecnici

Modello:	DR 435 CB
Alimentazione rete:	220-240 V~, 50 Hz
Consumo di energia:	250 W
Classe di protezione:	II
Peso netto:	ca. 1,66 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Smaltimento

Significato del simbolo "Eliminazione"

Rispettare l'ambiente, non smaltire dispositivi elettrici nei rifiuti domestici.

Lo smaltimento di dispositivi obsoleti o difettosi deve avvenire tramite consegna presso punti di raccolta locali.

Aiutate ad evitare pericoli potenziali per l'ambiente e la nostra salute tramite uno smaltimento non corretto.

Voi contribuite al riciclaggio e altro forme di utilizzo di dispositivi elettrici e elettronici.

Il vostro comune è in grado di fornirvi informazioni sui punti di raccolta.

Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

⚠ WARNING:
This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

⚠ CAUTION:
This refers to possible hazards to the machine or other objects.

NOTE:
This highlights tips and information.

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
  Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

⚠ WARNING!
Don't let small children play with foils for **danger of suffocation!**

- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

ENGLISH

Special safety information for dehydrator units

- Never immerse the lid of the dehydrator unit in water. This may lead to an electric shock or a fire.
- Please do not operate the device with an external timer or a separate remote control system.
- Place the appliance on an even, moisture and heat-resistant surface.
- Use a heat resistant plate when placing on sensitive surfaces.
- Do not move the device when it is in operation.
- Due to the rising heat and vapours the device should not be operated under wall cupboards.

- Keep the unit at a safe distance from easily inflammable objects such as furniture, curtains, etc. (30 cm). Under no circumstances should the device be installed in cupboards.
- Keep a safety distance of 10 cm to the walls.
- **Ventilation:** Always keep the ventilation slots free from any obstructions and dirt.
- This appliance can be used by **children** aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- **Children** shall not play with the appliance.
- Cleaning and **user maintenance** shall not be made by **children** unless they are older 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Before Initial Use

- Remove any packaging and transport safety equipment from the device, if present. All parts should be rubbed down with a damp cloth. This will remove dust which might have collected during transport. Re-insert the parts in the reverse order.
- Insert the mains plug into a correctly installed 230 V, 50 Hz safety power socket. For the relevant information please see the type plate on the device.
- Ensure that the machine is switched off.
- Place the machine on the dry, non-slip surface.

Drying Food

Drying food is an effi cient method of preserving fruit, vegetables, herbs, meat, etc. Storing dried foods is easy and requires little storage space. The shelf-life can be further extended by storage in airtight containers.

Please note that food which you have produced at home in your food dehydrator may have a different appearance to convenience foods that you buy in the supermarket or organic food shop. The reason for this is that no artifi cial colourings or preservatives are used in your food dehydrator.

You can also (partially) reverse the drying process by simply soaking the dried fruit or vegetables in cold water or cooking them with other foods.

Drying Fruit and Vegetables

1. Please wash the fruit or vegetables thoroughly.
2. If necessary, remove any pips, stones and damaged parts.
3. Cut and grate the food which you would like to dry into pieces of the required size (e.g. cut apricots in half).
4. If required, you can pre-blanch the vegetables and sprinkle the fruit with a little lemon, sugar, cinnamon, honey or grated coconut.
5. Fruit with a naturally waxy skin (e.g. grapes and figs) and long cooking times should be blanched.
6. Place the fruits on the grid(s) in such a way that the fruits do not touch one another. Each grid can hold approx. three small sliced apples.
7. Up to five grids can be used at the same time.
8. Replace the lid and then close the machine.
9. Switch on the food dehydrator with the ON/OFF switch.

Please note that the drying times also depend on the ambient temperature. Some foods require up to 12 hours.

Drying Meat

1. Remove any fat and gristle from the meat. Then cut the meat into narrow strips.
2. Marinate the meat for 6 to 8 hours.
3. Place the strips on the grid(s).
4. Here too it is possible to use five grids at the same time.
5. Replace the lid and close the machine.
6. Switch on the machine using the ON/OFF switch.

Here too the drying time depends on the ambient temperature. Meat requires approx. 8 to 10 hours.

Before checking whether your food has dried sufficiently, you should store it in a cool place for a short time. Dried foods should be solid to the touch. Please ensure that there are no soft areas.

Drying Petals and Herbs

1. Cut the flowers/herbs in the late afternoon if possible and not early in the morning as there is then too much moisture (dew) on them.
2. Please select flowers or herbs which feel solid and have not completely opened. Flowers which have opened completely lose their petals during the drying process. In the case of herbs you can use both complete stems and individual leaves.
3. Spread the flowers thinly over the grid(s).
4. Now proceed as described under points 7 to 8 (“Drying Fruit and Vegetables”).
5. In order to produce a potpourri from your dry petals, store the dried fl owers or petals in an airtight, sealable container (preferably made of glass).

Cleaning

⚠ WARNING:

- Always remove the mains lead before cleaning!
- Wait until the machine has cooled down completely!
- Under no circumstances should you immerse the device in water for cleaning purposes. Otherwise this might result in an electric shock or fire.

⚠ CAUTION:

- Do not use a wire brush or any abrasive items.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.

- Clean the housing after use using a slightly moist cloth.
- Make sure that no fluid matter gets into any of the openings of the housing. This might damage the device or result in an electric shock.
- The deposits can be cleaned off by hand in a bowl of water with the unit disconnected from the mains.

Technical Data

Model: ..... DR 435 CB
Power supply: ..... 220-240 V~, 50 Hz
Power consumption: ..... 250 W
Protection class: II
Net weight: ..... approx. 1.66 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the “Wheelie Bin” Symbol

Take care of our environment, do not dispose of electrical appliances via the household waste.

Dispose of obsolete or defective electrical appliances via municipal collection points.

Please help to avoid potential environmental and health impacts through improper waste disposal.

You contribute to recycling and other forms of utilization of old electric and electronic appliances.

Your municipality provides you with information about collecting points.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi Państwu radość.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE:
Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

⚠ UWAGA:
Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:
Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
  Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

  ⚠ OSTRZEŻENIE!
  Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania“.

Szczególne informacje dotyczące bezpieczeństwa dehydratorów

- Nigdy nie zanurzać pokrywki dehydratora w wodzie. Może to doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.
- Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego programatora czasowego ani systemu zdalnego sterowania.
- Ustawić garnek na płaskiej, odpornej na zwilgocenie i żaroodpornej płaszczyźnie.
- Przy wrażliwych płaszczyznach należy podłożyć płytę żaroodporną.
- Proszę nie poruszać urządzenia, gdy jest włączone.

- Z uwagi na unoszące się opary i gorące powietrze proszę nie używać urządzenia pod wiszącymi szafkami.
- Utrzymywać bezpieczną odległość od łatwopalnych przedmiotów jak meble, zasłony itp. (30 cm). W żadnym wypadku proszę nie instalować urządzenia w szafkach.
- Zachować bezpieczną odległość 10 cm od ścian.
- **Wentylacja:** Szczelina wentylacyjna musi być zawsze wolna.
- Z urządzenia mogą korzystać **dzieci** powyżej 8 roku życia oraz osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi zdolnościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane, jak **użyć urządzenia** w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko.
- **Dzieciom** nie wolno bawić się urządzeniem.
- **Dzieci** nie mogą zajmować się czyszczeniem ani **konserwacją urządzenia**, chyba, że ukończyły 8 lat i są nadzorowane.
- Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.

Przed uruchomieniem

- Proszę wyjąć z urządzenia wszystkie zabezpieczenia opakowaniowe i transportowe, o ile takie istnieją. Proszę przetrzeć wszystkie części wilgotną ściereczką. Spowoduje to usunięcie kurzu, który mógł się tam zgromadzić podczas transportu. Proszę ponownie złożyć urządzenie wykonując wszystkie czynności w odwrotnej kolejności.
- Proszę włączyć wtyczkę do prawidłowo zainstalowanego gniazda z zestykiem ochronnym 230 V, 50 hz. Niezbędne dane znajdą Państwo na tabliczce informacyjnej urządzenia.
- Proszę sprawdzić, czy urządzenie jest wyłączone.
- Proszę ustawić urządzenie na suchej, bezpoślizgowej powierzchni.

Suszenie produktów żywnościowych

Suszenie produktów żywnościowych to doskonały sposób na przedłużenie trwałości owoców, warzyw, ziół, mięsa i innych artykułów. Przechowywanie suszonych produktów żywnościowych jest proste i nie zajmuje wiele miejsca. Trwałość można przedłużyć przechowując produkty w szczelnych pojemnikach bez dostępu powietrza.

Proszę pamiętać, że produkty żywnościowe suszone przez Państwa w domu, przy pomocy opisywanego urządzenia mogą wyglądać inaczej, niż produkty gotowe dostępne w supermarkecie lub sklepie ze zdrową żywnością. Dzieje się tak dlatego, że podczas suszenia produktów w suszarce nie stosują Państwo żadnych sztucznych barwników ani środków konserwujących.

Mogą Państwo również (częściowo) odwrócić proces suszenia zanurzając suszone owoce lub warzywa po prostu w zimnej wodzie lub gotując je.

Suszenie owoców i warzyw

1. Proszę gruntownie umyć owoce ewent. warzywa.
2. Proszę w razie potrzeby usunąć pestki, szypułki i nadpsute części.
3. Proszę pokroić, rozdrobnić produkty żywnościowe przeznaczone do suszenia, na kawałki odpowiedniej wielkości (np. morele proszę rozkroić na pół).
4. W zależności od potrzeb mogą Państwo wstępnie przygotować warzywa, owoce pokropić cytryną, posypać cukrem, cynamonem, wiórkami kokosowymi lub polać miodem.

5. Owoce, których się nie obiera ze skórki (np. winogrona lub fi gi) oraz takie o długim czasie suszenia, powinno się wstępnie sparzyć.
6. Proszę ułożyć owoce na kratce/ kratkach w taki sposób, aby nie stykały się ze sobą. Każda z kratek może pomieścić do ok. 3 drobno pokrojonych jabłek.
7. Jednocześnie mogą Państwo używać do 5 kratek.
8. Proszę nałożyć pokrywę i zamknąć urządzenie.
9. Proszę włączyć suszarkę do owoców przy pomocy włącznika/ wyłącznika.

Proszę pamiętać, że czas suszenia zależy także od temperatury otoczenia. Niektóre produkty spożywcze należy suszyć nawet przez 12 godzin.

Suszenie mięsa

1. Proszę oczyścić mięso z tłuszczu i żył. Następnie proszę pokroić je na cienkie paski.
2. Proszę zamarynować mięso na ok. 6-8 godzin.
3. Proszę ułożyć paski na kratce/ kratkach.
4. Tutaj również mogą Państwo używać do 5 kratek jednocześnie.
5. Proszę założyć pokrywę i zamknąć urządzenie.
6. Przy pomocy włącznika/ wyłącznika proszę włączyć urządzenie.

Tutaj również czas suszenia zależy od temperatury otoczenia. Mięso należy suszyć ok. 8-10 godzin.

Zanim sprawdzą Państwo, czy produkty żywnościowe są odpowiednio wysuszone, powinni Państwo na krótko schłodzić je. Suszone produkty żywnościowe powinny nabrać zbitej formy. Proszę sprawdzić, czy nie są one w niektórych miejscach miękkie.

Suszenie płatków kwiatów i ziół

1. Proszę ścinać kwiaty/ zioła, o ile jest to możliwe, późnym popołudniem (nie wczesnym rankiem, ponieważ wówczas płatki kwiatów/ zioła zawierają bardzo dużo wilgoci (rosa)).
2. Proszę wyszukiwać całe kwiaty ewent. zioła, które jeszcze nie całkiem rozkwitły. Kwiaty w pełnym rozkwicie tracą podczas suszenia płatki. Jeżeli chodzi o zioła, mogą Państwo suszyć zarówno łodygi jak i pojedyncze płatki.
3. Proszę ułożyć na kratce/ kratkach cienką warstwę płatków.
4. Dalej proszę postępować jak opisano w pkt. 7 do 8 (Suszenie owoców i warzyw).
5. Aby z wysuszonych płatków kwiatów wykonać potpourri, proszę umieścić suszone kwiaty ewent. płatki kwiatów w szczelnie zamkniętym pojemniku (najlepiej w szklanym naczyniu).

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:
- Przed rozpoczęciem czyszczenia proszę zawsze wyciągać wtyczkę z gniazdka!
- Proszę poczekać, aż urządzenie zupełnie się ochłodzi!
- Urządzenia parze nie wolno do czyszczenia zanurzać w wodzie. Może to doprowadzić do porażenia elektrycznego lub pożaru.

⚠ UWAGA:
- Nie używaj szczotki drucianej ani innych podobnych przed-miotów.
- Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących.

- Obudowę po użyciu czyścić lekko zwilżoną ściereczką.
- Należy uważać, aby nie dostała się żadna ciecz do otworów obudowy. Może to uszkodzić urządzenie lub doprowadzić do porażenia prądem.
- Osady można zmyć ręką w misce z wodą, kiedy urządzenie jest odłączone od zasilania.

Dane techniczne

Model: ..... DR 435 CB
Napięcie zasilające:.....220-240 V~, 50 Hz
Pobór mocy: ..... 250 W
Stopień ochrony:..... II
Masa netto:. .....ok. 1,66 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Ogólne warunki gwarancji

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa. Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wyładowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczątka sklepu, data sprzedaży urządzenia).

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176).

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
ul. Opolska 1 a karczów
49 - 120 Dąbrowa

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejskich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

⚠ FIGYELMEZTETÉS:
Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

⚠ VIGYÁZAT:
Lehetéges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

i MEGJEGYZÉS:
Tippeket és információkat emel ki.

Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt! Amenynyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
  Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból.
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetéket húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból.
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.).

  ⚠ FIGYELMEZTETÉS!
  Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat”.

A páramentesítőkkel kapcsolatos speciális biztonsági tudnivalók

- Ne merítse vízbe a páramentesítő egység fedelét. Áramütést vagy tüzet okozhat.
- Ne üzemeltesse a készüléket külső időzítő órával vagy külön távirányításos rendszerrel.
- Állítsa a készüléket sima, nedvesség- és hőálló felületre!
- Ha érzékeny felületről van szó, tegyen hőálló lapot a készülék alá!
- Ne mozgassa a készüléket, ha üzemben van!
- A felszálló hő és pára miatt ne működtesse a készüléket faliszekrények alatt!

- Könnyen tüzet fogó tárgyaktól, pl. bútoroktól, függönyöktől stb. megfelelő távolságban tartandó. (30 cm). Könnyen tüzet fogó tárgyaktól, pl. bútoroktól, függönyöktől stb. megfelelő távolságban tartandó.
- Tartson biztonságos 10 cm-es távolságot a falaktól.
- **Szellőzés:** Hagyja mindig szabadon a szellőzőnyílásokat.
- A készüléket nem használhatják 8 évesnél fiatalabb **gyerekek**, valamint csökkent fizikai, érzékelési vagy értelmi képességű személyek, vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez; kivéve, ha a biztonságukért felelős személy a készülék használatára megtanítja, vagy használat közben felügyeli őket.
- **Gyerekek** ne játsszanak a készülékkel.
- A tisztítást és **karbantartást** nem végezhetik **gyerekek**, kivéve, ha már 8 évesnél idősebbek és a művelet közben felügyelik őket.
- Tartsa a készüléket és tápkábelét a 8 évesnél fiatalabb gyerekektől távol.

Hasznalatbavetel előtt

- Vegye ki a keszulekből az osszes csomagolas- es szallitasbiztonsagi betetet, amennyiben van benne ilyen. Dorgolje le az osszes alkatreszt nedves ruhaval! Ezzel eltavolitja a szallitas soran esetleg rarakodott port. Utana forditott sorrendben helyezze vissza az alkatreszeket.
- Dugja a halozati csatlakozo dugaszt előirasszerűen szerelt 230 V, 50 Hz-es foldelt konnektorba! A vonatkozo adatok a keszulek tipuscimkejen talalhatok.
- Ugyeljen ra, hogy a keszulek ki legyen kapcsolva!
- Helyezze a keszuleket szaraz, nem csuszos feluletre!

Elelmiszerek szaritasa

A szaritas (aszalas) a gyumolcsok, zoldsegek, gyogyfuvek, zoldfűszerek, hus es egyeb elelmiszer tartositasanak hatekony modszere. A szaritott elelmiszer tarolasa egyszerű, es kis taroloteret igenyel. Az eltarthatosagi idő legmentes tartalyban valo tarolassal meg tovabb hosszabbithato.

Vegye fi gyelembe, hogy azoknak az elelmiszereknek, amelyeket odahaza, a sajat gyumolcsaszalojaban keszitett, mas lehet a kulső megjelenesuk, mint a szupermarketben vagy a biouzletben vasarolhato kesztermekeknek. Ennek az az oka, hogy a sajat gyumolcsaszalojaban sem mesterseget szinezekeket, sem tartositoszereket nem hasznal.

Az aszalasi folyamatot visszafordithatja (reszben is) oly modon, hogy a szaritott gyumolcsot vagy zoldseget egyszerűen vizbe aztatja, vagy mas elelmiszerhez teve megfőzi.

Gyumolcs es zoldseg szaritasa (aszalasa)

1. Alaposan mossa meg a gyumolcsot, ill. zoldseget.
2. Szukseg eseten tavolitsa el a magokat es minden serult reszt!
3. Vagja, reszelje a szaritasra szant elelmiszert a kivant darabokra (a kajszibarackot pl. vagja felbe)!
4. A zoldsegfeleket előzetesen izles szerint blansirozhatja, a gyumolcsre csepegtethet citromlevet, mezet, megszorhatja cukorral, fahejjal vagy kokuszreszelekkel.
5. A termeszettől fogva viaszos heju es hosszabb elkeszitesi időt igenylő gyumolcsot (pl. szőlőt es fuget) celszerű blansirozni.
6. Ugy helyezze a gyumolcsdarabokat a racsra (racsokra), hogy ne erintkezzenek egymassal. Minden egyes racson kb. 3 darab aprora vagott alma helyezhető el.
7. Hasznalhatja akar mind az 5 racsot is egyszerre.
8. Tegye fel a fedőt, es zarja le a keszuleket!
9. Kapcsolja be a gyumolcsaszalot a KI-/BEkapcsolo gombbal.

Vegye fi gyelembe, hogy a szaritasi idő fugg a kornyezeti hőmerseklettől is! Egyes elelmiszerfelekhez akar 12 orara is szukseg lehet.

Husszaritas

1. Tavolitsa el a husrol a zsirt es az inakat! Utana vagja a hust vekony csikokra.
2. Marinirozza a hust 6-8 ora hosszat!
3. Tegye a csikokat a racsra (racsokra)!
4. Ebben az esetben is hasznalhatja akar mind az 5 racsot egyszerre.
5. Tegye fel a fedőt, es zarja le a keszuleket!
6. Kapcsolja be a keszuleket a KI-/BEkapcsolo gombbal!

A szaritasi idő ebben az esetben is fugg a kornyezeti hőmerseklettől. A hushoz kb. 8-10 orara van szukseg.

Mielőtt megvizsgalna, hogy megfelelően megszaradt-e az elelmiszer, jo ha egy ideig hűvos helyen tartja. Az elelmiszer akkor szaradt meg jol, ha kemeny tapintasu. Ugyeljen ra, hogy ne maradjanak vissza puha reszek.

Sziromlevelek es zoldfűszerfelek szaritasa

1. A viragokat/fuveket lehetőleg kesó delutan vagja le (semmikepp se koran reggel, mert akkor meg sok nedvesseg [harmat] van a viragszirmokon/fuveken).
2. Olyan viragokat, ill. fuveket keressen, amelyek kemenyek, es meg nem nyiltak ki teljesen! A teljesen kinyilt viragok a szaritas soran elvesztik sziromleveleiket. Fuvek eseten 2. hasznalhatja akar az egesz novenyt szarastol, akar cask egyes leveleket.
3. Vekonyan teritse szet a viragszirmokat a racson (racsokon)!
4. A tovabbiakban ugy jarjon el, ahogy a 7. es 8. pontban (gyumolcs es zoldseg szaritasa) olvashato!
5. Ha a szaritott szirmokbol kevereket kivan kesziteni, tegye a szaritott viragokat, ill. szirmokat legmentesen zarhato tartalyba (uvegtartalyba a legjobb).

Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a konnektorból!
- Várjon, amíg a készülék teljesen le nem hűlt!
- A készüléket semmiképpen ne merítse vízbe tisztítás közben. Ez elektromos áramütést vagy tüzet okozhat.

⚠ VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkefét vagy más súroló hatású tárgyat.
- Ne használjon agresszív vagy súroló hatású tisztítószert.

- A készülék házának tisztításához enyhén benedvesített rongyot használjon.
- Ügyeljen arra, hogy a készülékház nyílásain keresztül ne hatolhasson be folyadék. Ez ugyanis károsíthatja a készüléket vagy akár áramütést is előidézhet.
- A lerakódásokat kézzel távolíthatja el egy vízzel telt edényben, amihez húzza ki a készüléket az elektromos hálózatból.

Műszaki adatok

Modell:..... DR 435 CB
Feszültségellátás:.....220-240 V~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel:..... 250 W
Védelmi osztály: II
Nettó súly:.....kb. 1,66 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Hulladékkezelés

A „kuka" piktogram jelentése

Óvja a környezetet, ne a háztartási hulladékkal semmisítse meg az elektromos készülékeket.

A fölösleges vagy hibás elektromos készülékeket a helyi gyűjtőpontokban adja le.

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

Hozzájárulhat a régi elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításához vagy más módon való hasznosításához.

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

Інструкція з експлуатації

Дякуємо, що вибрали наш виріб. Сподіваємось, що ви будете задоволені його можливостями.

Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу обов'язково притримуйтесь цих вказівок.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.
Попереджує про загрози для Вашого здоров'я та вказує на можливі ризики травм.

⚠ УВАГА.
Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

ℹ ПРИМІТКА.
Виділяє підказки та інформацію для Вас.

Загальні вказівки щодо безпеки

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання.

  Не використовуйте його на вулиці. Оберігайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- **Не** експлуатуйте прилад без огляду. Обовязково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкоджень приладом заборонено користуватись.
- Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрозі пошкоджений кабель живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

  ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.
  Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою. **Існує загроза задухи!**
- Зверніть увагу на наступні "Спеціальні вказівки щодо безпеки".

Спеціальні правила з техніки безпеки для сушки

- Не занурюйте кришку сушки у воду. Це може призвести до ураження електричним струмом чи пожежі.
- Не використайте для управління виробом зовнішній таймер або відокремлену систему управління.
- Ставте прилад на рівну поверхню, що стійка до вологи і високих температур.
- Якщо поверхня є чутливою до високих температур, підкладіть під плиту жаростійку підкладку.
- Не рухайте виріб, коли він працює.
- Не ставте прилад під шафи, що висять на стіні, тому що із каструль може підійматися жара і пари.

- Додержуйте належну відстань для безпеки (30 см) до предметів, що легко запалюються (меблі, штори та інше)! Суворо забороняється вставляти прилад в шафи.
- Забезпечте відстань 10 см до стін.
- **Вентиляція:** Завжди утримуйте прорізи для вентиляції відкритими.
- Цей пристрій може використовуватись **дітьми**, старшими 8 років, і особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, чи особами без достатнього досвіду і знань, якщо вони використовують пристрій під наглядом або були проінструктовані щодо використання пристрою в безпечний спосіб і зрозуміли його небезпеку
- **Діти** не повинні гратися з пристроєм.
- Чищення та **технічне обслуговування** пристрою не повинні виконуватись **дітьми**, навіть якщо вони старші 8 років і перебувають під наглядом.
- Тримайте пристрій та його кабель живлення поза зоною досяжності дітей, молодших 8 років.

Перед першим використанням

- Видаліть із пристрою весь пакувальний матеріал і засоби забезпечення безпечного транспортування, якщо такі є. Всі частини потрібно протерти вологою ганчіркою. Це допоможе видалити пил, який міг накопичитись під час транспортування. Встановіть частини назад у зворотному порядку.
- Під'єднайте штекер кабелю живлення до належно встановленої безпечної розетки 230 В, 50 Гц. Інформація про технічні характеристики пристрою зазначена на відповідній табличці, яка розміщена на пристрої.
- Перевірте, чи пристрій вимкнений.
- Поставте пристрій на суху не ковзку поверхню.

Сушіння продуктів

Сушіння продуктів є ефективним способом збереження фруктів, овочів, зелені, м'яса тощо. Сушені продукти легко зберігати, і вони займають небагато місця. Якщо продукти запакувати в герметичні контейнери, вони зберігатимуться довше.

Зверніть увагу, що вигляд продуктів, висушених за допомогою сушки в домашніх умовах, може відрізнятись від вигляду напівфабрикатів, які ви купуєте в супермаркеті або магазинах органічних продуктів. Це зумовлено тим, що під час сушіння в сушці не використовуються штучні барвники та консерванти.

Також можна виконати (частковий) зворотній сушінню процес, просто замочивши висушені фрукти або овочі в холодній воді або готуючи їх з іншими продуктами.

Сушіння фруктів та овочів

1. Ретельно промийте фрукти та овочі.
2. Якщо потрібно, видаліть будь-які зернята, камінці та пошкоджені частини.
3. Поріжте і натріть продукти, які потрібно висушити, на шматки потрібного розміру (наприклад, розріжте абрикоси навпіл).
4. За потреби, можна бланшувати овочі і побризкати фрукти лимоном, посипати їх цукром, корицею, медом чи тертим кокосом.

5. Фрукти, які мають натуральну шкірку із вмістом воску (наприклад, виноград та інжир) та які потребують значного часу для їх приготування, потрібно бланшувати.
6. Покладіть фрукти на решітку(-и) так, щоб вони не торкались один одного. Кожна решітка може витримати вагу приблизно трьох невеликих нарізаних яблук.
7. Одночасно можна використовувати до п'яти решіток.
8. Встановіть кришку на місце і заблокуйте пристрій.
9. За допомогою перемикача ON/OFF увімкніть сушку.

Пам'ятайте, що час сушіння також залежить від температури навколишнього середовища. Деякі продукти потрібно сушити до 12 годин.

Сушіння м'яса

1. Видаліть із м'яса жир і хрящі. Тоді поріжте м'ясо на вузькі смужки.
2. Маринуйте м'ясо від 6 до 8 годин.
3. Покладіть смужки на решітку(-и).
4. Одночасно можна використовувати до п'яти решіток.
5. Встановіть кришку на місце і заблокуйте пристрій.
6. За допомогою перемикача ON/OFF увімкніть пристрій.

Пам'ятайте також, що час сушіння також залежить від температури навколишнього середовища. М'ясо потрібно сушити приблизно 8 – 10 годин.

Перш ніж перевіряти, чи продукти повністю висушені, потрібно на деякий час поставити сушку в холодне місце. Сушені продукти повинні бути твердими на дотик. Перевірте, чи немає м'яких місць на продуктах.

Сушіння пелюсток і трав

1. Якщо це можливо, збирайте квіти/траву пізнього вечора, а не зранку, коли на них багато вологи (роси).
2. Вибирайте тверді і не повністю відкриті квіти чи трави. Повністю відкриті квіти втрачають свої пелюстки під час сушіння. Що стосується трави, можна сушити як ціле стебло, так і окремі листочки.
3. Розкладіть квіти на решітці(-ках).
4. Далі виконайте дії, описані в пунктах 7 – 8 (розділ "Сушіння фруктів та овочів").
5. Щоб зробити попурі із висушених пелюсток, зберігайте висушені квіти або пелюстки у відповідному герметичному контейнері (краще виготовленому зі скла).

Чищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Перед тим як почати очищення праски, слід обов'язково витягнути вилку з розетки!
- Почекайте, поки прилад не досягне нормальної температури!
- Категорично забороняється опускати прилад в воду, щоб очистити його. Це може призвести до удару електричним струмом або до пожежі.

⚠ УВАГА.

- Для очищення не застосовуйте щітки з дроту або інші матеріали, що можуть пошкодити поверхню.
- Не застосовуйте засоби для очищення, які містять їдкі або абразивні складові частини.

- Після закінчення праці очищуйте корпус злегка вологою тканиною.
- Звертайте увагу на те, щоб в отвори корпусу не потрапила рідина. Це може призвести до шкоди приладу або до удару електричним струмом.
- Залишки продуктів можна почистити вручну в посудині з водою, відключивши перед цим пристрій від мережі.

Технічні параметри

Модель:..... DR 435 CB
Подання живлення:..... 220-240 В~, 50 Гц
Споживання потужності:.....250 Вт
Ггрупа електробезпечності:..... II
Вага нетто:..... прибл. 1,66 кг

Право на технічні зміни та зміни у дизайні зберігається довж процесу розробки продукту.

Цей пристрій перевірено відповідно до всіх пов'язаних поточних нормативів Ради Європи, таких як директиви щодо електромагнітної сумісності та щодо низьких напруг, і розроблено відповідно до останніх вимог безпеки.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы преотвратить несчастный случай или поломку изделия:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

⚠ ВНИМАНИЕ:
Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ПРИМЕЧАНИЯ:
Дает советы и информацию.

Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.

Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.

- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещяется.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через заводизготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие “Специальные указания по технике безопасности”.

Специальная информация по технике безопасности для сушилок

- Запрещается опускать крышку сушилки в воду. Это может привести к поражению электрическим током или пожару.
- Не управляйте этим устройством с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Поставьте устройство на ровную, влагостойкую и жаропрочную поверхность.
- Используйте жаропрочную прокладку, если ставите устройство на чувствительные поверхности.

- Не перемещайте устройство во время его работы.
- Из-за поднимающегося жара и испарений устройство не следует ставить под кухонными шкафами.
- Устройство должно работать на безопасном расстоянии (30 см) от легковоспламеняющихся предметов, таких как мебель, занавески, и т.д. Ни при каких обстоятельствах его не следует устанавливать внутри кухонного шкафа.
- Соблюдайте достаточно безопасное расстояние, 10 см, до стен.
- **Вентиляция:** вентиляционные щели всег-да должны быть свободны, и не закрыты какими-либо препятствиями или грязью.
- Это устройство может использоваться **детьми** с 8 лет и людьми с ограниченными физическими, осязательными и умственными способностями, а также людьми без опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании устройства безопасным образом и понимают возможные угрозы.
- **Детям** не разрешается играть с устройством.
- Чистка и **обслуживание** не должно выполняться детьми, за исключением **детей** старше 8 лет и под наблюдением взрослых.
- Располагайте печь и сетевой шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.

Перед первым включением

- Удалите из электроприбора, если имеются, все упаковочные материалы и страховочные приспособления для перевозки. Протрите все детали влажной тряпкой. Этим удаляется пыль, которая могла накопиться во время перевозки. Вставьте все детали в обратном порядке.
- Вставьте сетевую вилку в розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц, оснащенную устройством токовой защиты и установленную в соответствии с предписаниями.

Информация к этому находится на типовой табличке электроприбора.

- Убедитесь в том, что электроприбор выключен.
- Установите электроприбор на ровную, нескользкую поверность.

Вяленые/сушеные продукты питания

Вяление/сушение продуктов питания это эффективный метод консервирования фруктов, овощей, зелени, мяса и других продуктов. Хранение сушеных/вяленых продуктов

питания очень просто и не требует много места. Срок хранения можно еще раз увеличить, если хранить их в воздухонепроницаемой посуде.

Пожалуйста учтите тот факт, что сушеные продукты, которые вы сами приготовили дома в сушилке, будут отличатся по внешнему виду от тех, которые предлагаются в супермаркете или био-продуктовых магазинах. Причина этого лежит в том, что вы не применяете в процедуре сушения/вяления искуственные пищевые красители и консервирующие вещества.

Процесс сушения можно сделать (частично) обратимым, если размочить сушеные фрукты и овощи в холодной воде или сварить их.

Сушеные фрукты и овощи

1. Пожалуйста основательно промойте подготовленные фрукты и овощи.
2. При необходимости удалите серединки, косточки и поврежденные места.
3. Порежьте продукты питания, подготовленные для сушения, на кусочки или постругайте их (например:порежьте абрикосы на дольки).
4. По желанию, овощи можно предварительно проблaншировать, фрукты приправить соком лимона,сахаром, корицей, медом или кокосовой стружкой.
5. Фрукты с жесткой кожурой (например инжир или виноград) и твердые фрукты рекомендуется предварительно проблaншировать.
6. Разместите дольки на сетке так, чтобы они не касались друг друга. На каждой сетке помещается примерно по 3 мелко порезаных яблока.
7. Все 5 сеток можно использовать одновременно.
8. Накройте сушилку крышкой.
9. Включите сушилку, нажав на переключатель ВКЛ/ВЫКЛ.

Пожалуйста учтите также, что время сушения зависит от температуры окружающей среды. Некоторые продукты питания требуют до 12 часов.

Вяленое мясо

1. Удалите с мяса жир и жилы. После этого порежьте мясо на узкие полоски.
2. Замаринуйте мясо на 6-8 часов.
3. Разместите полоски мяса на сетке/сетках.
4. Здесь также можно использовать все 5 сеток одновременно.
5. Накройте сушилку крышкой.
6. Включите сушилку, нажав на переключатель ВКЛ/ВЫКЛ.

Здесь также время сушения зависит от температуры окружающей среды. Мясо требует примерно 8-10 часов.

Перед тем как проверить сушеный продукт на готовность дайте ему некоторое время остыть. Сушеные продукты питания чуствуются твердыми на ощупь. Пожалуйста проследите за тем, чтобы на сушеных продуктах небыло мягких мест.

Сушенные цветы и травы

1. Срезайте цветы/травы по возможности в конце второй половине дня (ни в коем случае рано утром, так как на цветах и травах находится еще много влаги (росы).
2. Выбирайте твердые травы и цветы, которые еще не совсем отцвели. Почти отцветшие цветы теряют в процессе сушки свои лепестки. Травы можно сушить целиком или только отдельные листья.
3. Разместите цветы на решетке тонким слоем.
4. Далее поступайте как это было описано в пунктах 7 и 8 (Сушеные фрукты и овощи).
5. Чтобы сделать “Potpourri” из сушеных цветов, поместите их в воздухонепроницаемый сосуд (предпочтительно стекляный) с плотно закрывающейся крышкой.

Чистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда отсоединяйте шнур электропитания!
- Подождите, пока устройство полностью не остынет.
- Ни при каких обстоятельствах не погружайте устройство в воду, чтобы почистить его. В противном случае это может привести к удару электротоком или пожару.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Не используйте проволочную щетку или какие-либо другие абразивные вещества.
- Не используйте какие-либо кислотные или абразивные моющие средства.

- После использования устройства чистите его корпус с помощью слегка влажной ветоши.
- Убедитесь, что никакие жидкости не попадают внутрь корпуса через его отверстия. Это может повредить устройство или стать причиной удара электротоком.
- Осадок можно очищать вручную в чаше с водой, отключив прибор от сети электропитания.

Технические данные

Модель:..... DR 435 CB
Электропитание:..... 220-240 В~, 50 Гц
Потребляемая мощность:.....250 Вт
Класс защиты:..... II
Вес нетто: .....примерно 1,66 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данное устройство было протестировано в соответствии со всеми текущими директивами ЕС, такими как директивы по электромагнитной совместимости и низкому напряжению, и сконструировано в соответствии с последними правилами по технике безопасности.

هنا أيضًا يعتمد وقت التجفيف على درجة حرارة البيئة المحيطة. يحتاج اللحم إلى مدة من 8 إلى 10 ساعات تقريبًا.

قبل التحقق مما إذا كان الطعام قد تم تجفيفه بشكل كاف، يجب عليك تخزينه في مكان بارد لفترة قصيرة. يجب أن تكون الأغذية المجففة صلبة الملمس. يُرجى التأكد من عدم وجود أي أجزاء لينة.

تجفيف البتلات والأعشاب

1. قطع الزهور/الأعشاب في وقت متأخر من الظهيرة إذا كان ذلك ممكنًا وليس في الصباح الباكر حيث توجد كمية كبيرة من الرطوبة (الندى) عليها.
2. يُرجى اختيار الزهور أو الأعشاب ذات الملمس الصب والتي ليست مفتوحة بشكل كامل. تفقد الزهور المتفتحة بشكل كامل بتلاتها أثناء عملية التجفيف. في حالة الأعشاب يمكنك استخدام كل من السيقان الكاملة والأوراق المنفصلة.
3. انثر الزهور في طبقات رقيقة على الشبكة (الشبكات).
4. الآن اتبع مثلما هو مذكور في النقاط 7 و8 ("تجفيف الفاكهة والخضراوات").
5. للحصول على مزيد من البتلات الجافة، خزن الزهور أو البتلات المجففة في وعاء محكم وله غطاء (يُفضل وعاء مصنوع من الزجاج).

التنظيف

⚠ تحذير:
- انزع الكبل الرئيسي دائما قبل التنظيف!
- انتظر حتى يبرد الجهاز تماما.
- لا يجب بأي حال من الأحوال غمر الجهاز في الماء لأغراض التنظيف. وإلا سيؤدي ذلك إلى صدمة كهربائية أو نشوب حريق.

⚠ تنبيه:
- لا تستخدم فرشاة سلك أو أي مواد كاشطة.
- لا تستخدم أي مطهرات حمضية أو كاشطة.

- نظف المبيت بعد الاستخدام بقطعة قماش مبللة.
- تأكد من عدم وصول مواد سائلة لأي فتحة بالمبيت. فقد يؤدي ذلك إلى تلف الجهاز أو قد يؤدي إلى صدمة كهربائية.
- يمكن تنظيف الرواسب يدويًا في وعاء به ماء وذلك بعد فصل الوحدة من المقبس الرئيسي.

البيانات الفنية

الطراز: ..... DR 435 CB.

التزود بالطاقة:..... 220-240 فولط ~ 50 هرتز

استهلاك الطاقة:..... 250 واط

درجة الحماية: II

صافي الوزن. ..... 1.66 كجم تقريبًا

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

تم اختبار هذا الجهاز وفقًا لجميع إرشادات CE الحالية، مثل توجيهات التوافقية الكهرومغناطيسية والجهد المنخفض، وتم بنائه وفقًا لأخر لوائح السلامة.

- حافظ على مسافة أمان تبلغ 10سم بعيدا بين الحائط والجهاز.
- **التهوية:** حافظ دائما على نظافة فتحات التهوية من أي انسداد ومن الأتربة.
- يمكن للأطفال بدءًا من عمر 8 سنوات وأكثر استخدام هذا الجهاز وكذلك الأشخاص الذين يعانون من نقص القدرات الذهنية أو الحسية أو البدنية أو نقص الخبرة والمعرفة إذا توفر لهم الإشراف أو التعليمات الخاصة **باستخدام الجهاز** بطريقة آمنة وأدركوا المخاطر المتضمنة.
- يجب عدم عبث **الأطفال** بهذا الجهاز
- يجب ألا يقوم **الأطفال** بعملية التنظيف و**الصيانة من جانب المستخدم** إذا لم يتجاوزا سن 8 أعوام ويتم ذتلك تحت الإشراف.
- احتفظ بالجهاز والكبل الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال دون 8 سنوات.

قبل الاستخدام الأول

- أزل جميع مواد التغليف وتجهيزات سلامة النقل من على الجهاز، حال وجودها. يجب مسح كل أجزاء الجهاز بقطعة قماش مبللة. يؤدي ذلك إلى إزالة الأتربة التي تجمعت أثناء النقل. قم بإعادة إدخال الأجزاء بالترتيب العكسي.
- وصل القابس الرئيسي بمقبس طاقة آمن ومركب تركيبا صحيحًا بقوة 230 فولت، 50 هرتز. للحصول على المعلومات ذات الصلة راجع لوحة النوع الموجودة على الجهاز.
- تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز.
- ضع الجهاز على سطح جاف وغير منزلق.

تجفيف الطعام

تمثل عملية تجفيف الطعام طريقة فعالة لحفظ الفواكه والخضراوات والأعشاب واللحوم وغيرها من الأطعمة. حيث إن تخزين الأطعمة الجافة سهل ويتطلب مساحة تخزين صغيرة. يمكن تمديد مدة التخزين للأطعمة عن طريق تخزينها في حاوية محكمة الغلق.

يرجى مراعاة أن الطعام الذي تم إنتاجه في المنزل باستخدام جهاز تجفيف الطعام قد يكون مظهره مختلفًا مقارنة بالأطعمة التي تشتريها من الأسواق ومحلات الأغذية العضوية. ويرجع ذلك إلى عدم استخدام ألوان صناعية أو مواد حافظة لتجفيف هذه الأغذية.

ويمكنك أيضًا إعادة الأطعمة إلى حالتها الطبيعية (جزئيًا) عن طريق غمر الفاكهة أو الخضراوات في ماء بارد أو طهيها مع أطعمة أخرى.

تجفيف الخضراوات والفاكهة

1. يرجى غسل الفاكهة أو الخضراوات جيدًا.
2. إذا كان ضروريًا، تخلص من البذور والأجزاء الصلبة والتالفة.
3. قم بتقطيع الطعام الذي تريد تجفيفه وبشره إلى قطع حسب الحجم المطلوب (اقطع ثمرة المشمش نصفان)
4. إذا لزم الأمر، ادهن الخضراوات مسبقًا وقم برش الفواكه باستخدام الليمون أو السكر أو القرفة أو العسل أو جوز الهند المبشورة.
5. يجب دهن الفواكه ذات القشرة الشمعية (مثل العنب والتين) والتي تحتاج أوقات طهي طويلة.
6. ضع الفواكه على الشبكة بحيث لا تلامس الثمار بعضها. يمكن وضع ثلاث شرائح صغيرة من التفاح على كل شبكة.
7. يمكن استخدام حتى خمس شبكات كل مرة.
8. أعد الغطاء مكانه وأغلق الماكينة.
9. شغل الجهاز من المفتاح تشغيل/إيقاف تشغيل.

يرجى ملاحظة أن أوقات الطعام تختلف باختلاف درجة الحرارة المحيطة. حيث يتطلب تجفيف بعض الأطعمة ما يصل إلى 12 ساعة.

تجفيف اللحوم

1. أزل الدهن والغضاريف من اللحم. ثم قطع اللحم إلي شرائح رفيعة.
2. تبّل اللحم لمدة من 6 إلى 8 ساعات.
3. ضع شرائح اللحم على الشبكة (الشبكات).
4. يمكن أيضًا استخدام خمس شبكات في المرة الواحدة.
5. أعد الغطاء مكانه وأغلق الماكينة.
6. قم بتشغيل الماكينة باستخدام المفتاح تشغيل/إيقاف تشغيل.

دليل التعليمات

شكرًا لك لاختيارك منتجنا. نأمل في أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصا للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

⚠ تحذير:
يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

⚠ تنبيه:
يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

ℹ ملاحظة:
يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

المحتوياتتعليمات السلامة العامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي. على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضا على تعليمات التشغيل.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيدا عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمسه مطلقا في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطبا أو مبتلا، انزع القابس الكهربائي على الفور.
- عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائما (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- **لا** تشغل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائما عند مغادرة الغرفة. انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك. اتصل دائما بفني معتمد. لتجنب التعرض للخطر، استبدل الكبل المعيب دائما عن طريق الشركة المصنِّعة فقط أو من خلال خدمة العملاء لدينا أو من قِبَل شخص مؤهل بكبل من نفس النوع.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها)) بعيدا عن متناول أيديهم.

⚠ تحذير!
لا تدع الأطفال الصغار يعبثون بالرقائق المعدنية خشية **خطر الاختناق!**

- يجب مراعاة "تعليمات السلامة الخاصة" التالية بحرص.

معلومات السلامة الخاصة بوحدات المجفف

- لا تغمر أبدًا غطاء وحدة المجفف في الماء. فقد يؤدي ذلك إلى التعرض لصدمة كهربائية أو نشوب حريق.
- يرجى عدم تشغيل الجهاز باستخدام مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- ضع الجهاز على سطح مستو ورطب ومقاوم للحرارة.
- استخدم أطباق مقاومة للحرارة عند وضعها على الأسطح الحساسة.
- لا تقم بتحريك الجهاز أثناء تشغيله.
- نظرا لتصاعد الحرارة والأبخرة، لا يجب تشغيل الجهاز أسفل خزائن الحوائط.
- .حافظ على سلامة الوحدة بوضعها على مسافة آمنة من المواد القابلة للاشتعال بسهولة مثل الأثاث والستائر، الخ. (30 سم) لا يجب بأي حال من الأحوال وضع الجهاز في خزائن.

BOMANN®

C. Bomann GmbH
Internet: www.bomann.de

Stand 09/12